

Pressemitteilung

Neu im Regal: Feiner Kirsch-Essig mit Chili Fruchtig-scharfer Salatgenuss

Esslingen, April 2020. Die Kombination für die Trendküche: fruchtige Kirsche, perfekt ergänzt mit scharfem Chili. Passend hierzu bringt der Marktführer Hengstenberg im Frühjahr 2020 den Kirsch-Essig mit Chili auf den Markt. Die Basis dieses Essigs bildet ein verbalsamierter Rotweinessig, der durch Chili-Auszüge und Kirschsafft eine fruchtig-scharfe Note erhält. Der neue Essig eignet sich vor allem für das Verfeinern von Blatt- oder Gemüse-Salaten. Aber auch eine Bowl rundet der Kirsch-Essig mit Chili ab.

Zum Grillen, als leichtes Mittagessen oder als trendiger „Salat im Glas“ - Salate sind beliebt und nicht nur der Salat sondern auch das Dressing muss vielseitig sein. Insgesamt hat im Durchschnitt jeder bis zu sechs verschiedene Salatanmacher-Produkte im Einsatz. Mit dem neuen Kirsch-Essig mit Chili kommt noch eine fruchtig-scharfe Variante hinzu und Hengstenberg bietet dem Verbraucher die gewünschte Geschmacksvielfalt.

(1.004 Zeichen)



Hengstenberg Feiner Kirsch-Essig mit Chili

Verbalsamierter Rotweinessig mit Kirsche & Chili

Größe: 0,5 l Flasche

Preis: UVP ca. 3,19 €

Einführung: April 2020

Erhältlich im gut sortierten Supermarkt

Vermarktung: Displays, PR, Social Media

Rezepttipp: Brokkoli-Salat mit Kirsch-Chili-Dressing (Foto: Hengstenberg)



Rezepttipp: Zucchini-Salat mit Falafel-Bällchen (Foto: Hengstenberg)





Bildmaterial: Download unter [Link](#)

Sie wollen sich selbst überzeugen? Produktproben gibt's unter presse@hengstenberg.de

Über Hengstenberg:

Die Hengstenberg GmbH & Co. KG ist ein traditionsreiches Familienunternehmen der Lebensmittelbranche – gegründet 1876 und bis heute zu 100 % in Familienbesitz. Unter den Marken Hengstenberg, Mildessa, KNAX / STICKSi, Altmeister und ORO di Parma führt das Unternehmen ein vielfältiges und hochwertiges Sortiment rund um Krautprodukte, Essig, Gurken, Gemüse- und Feinkostspezialitäten sowie ein breit gefächertes Angebot italienischer Tomatenprodukte. Die Gruppe produziert in Deutschland und Italien. Sie beschäftigt rund 450 Mitarbeiter an drei Standorten – Esslingen, Bad Friedrichshall und Fritzlar.

Pressekontakt / Bildmaterial / Informationen:

Hengstenberg GmbH & Co. KG – Katja Behringer – 0711 3929 1278 – presse@hengstenberg.de
www.rodiparma.de – www.hengstenberg.de